

# POLENTA COM FRANGO

## INGREDIENTES

250 g de fubá  
1 peito de frango  
2 tomates picados  
1/2 cebola picada  
1 dente de alho amassado  
1 xícara de café de alho poró picado  
1 xícara de chá de coentro picado  
1 sachê de tempero para aves  
150 g de mozzarella ralada  
2 colheres de sopa de requeijão cremoso  
sal e pimenta a gosto  
4 colheres de sopa de azeite  
1 e 1/2 litro de água

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com sal e depois de esfriar desfie.  
Aqueça duas colheres de sopa de azeite em uma panela e doure a cebola e o alho poró.  
Coloque o peito de frango desfiado e deixe por 5 minutos, mexendo sempre.  
Acrescente os tomates, o sachê de caldo de aves, o requeijão e o coentro.  
Deixe cozinhar por mais 5 minutos e reserve.  
Em outra panela aqueça as outras duas colheres de azeite e doure o alho.  
Coloque a água e o fubá aos poucos para não encaroçar, mexa até cozinhar.  
Coloque metade da polenta em um refratário.  
Adicione o frango e cubra com o restante da polenta  
Polvilhe a mozzarella por cima e leve ao forno por 3 minutos.  
Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37119-polenta-com-frango.html>